MODE D'EMPLOI

FRITEUSE

FP5-F

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

GUIDE DE MONTAGE ET D'UTILISATION

Lisez toutes les instructions – conservez-les pour consultation ultérieure

SOMMAIRE

1. Condition de garantie	page 3
2. Mesures de Sécurité	page 4
3. Information de récyclage	page 6
4. Caractéristiques	page 6
5. Parties	page 7
6. Mise en service	page 8
7. Utilisation et conseils de cuisine	page 8
8. Nettoyage et entretien	page 9
9. Recettes	page 11

1. CONDITION DE GARANTIE

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200
horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d’achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l’expiration de celle-ci.
3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n’est plus valable en cas de défaut d’utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l’objet d’une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d’un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s’adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

2. Mesures de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il contient des indications importantes concernant la sécurité et l'utilisation de votre appareil. Afin de diminuer le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

1. N'utilisez cet appareil que conformément à ce mode d'emploi.
2. N'utilisez que des éléments fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant.
3. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
   - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
   - des fermes;
   - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
   - des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

4. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes, y compris les enfants, avec une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée. Ces personnes ne peuvent également pas utiliser l'appareil si elles ne disposent pas de suffisamment d'expérience ou de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles aient reçues les instructions ou soient sous la surveillance d'une personne compétente et responsable de leur sécurité.
5. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. La surveillance étroite est indispensable lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance
8. Cet appareil ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
9. Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée similaire afin d'éviter un danger.
10. Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant après chaque usage, avant le nettoyage ou lors du remplissage ou la vidange de la cuve.
11. Avant de débrancher l'appareil,l'interrupteur marche/ arrêt doit être positionné sur la position «arrêt» / 0.
12. L'appareil, le cordon ou la fiche ne peuvent jamais être plongés dans l'eau ou d'autres liquides.
13. Débranchez l'appareil quand il est hors fonction ou quand vous voulez le

nettoyer.

14. Veillez à ce que le cordon ne vous dérange pas et ne puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
16. Ne touchez jamais les surfaces chaudes, comme la cuve intérieure.
17. N'utilisez plus l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé ou si l'appareil est tombé dans l'eau.
18. Ne jamais immerger le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, vous risquez de recevoir une décharge électrique.
19. L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves.
20. L'appareil est chaud lors du fonctionnement et le restera encore après l'arrêt de celui-ci.
21. Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude. Utilisez toujours les poignées pour la déplacer.
22. Veillez à ce que l'appareil soit sec.
23. Enlevez un peu la glace des aliments congelés.
24. Fermez le couvercle lorsque l'appareil est en marche.Baisser le panier doucement. Attention : l'huile peut gicler. Enlevez le panier toujours de la cuve en le tenant par la poignée et laissez égoutter les aliments pendant 10 à 20 secondes.Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a encore de l'eau dans le couvercle ou dans cuve.
25. Mettez la friteuse toujours sur une surface horizontale et résistante à chaleur.
26. Ne jamais couvrir la grille du couvercle. Attention : la vapeur qui s'échappe par la grille est très chaude.
27. La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser l'indication minimum. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a pas suffisamment ou trop d'huile dans la cuve.
28. Ne placez pas d'objets inflammables sur ou dans les environs de la friteuse. Dans le cas où l'huile prend feu, fermez le couvercle et enlevez la fiche de la prise de courant. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.
29. N'utilisez jamais de la graisse dans des friteuses avec une résistance amovible. Utilisez seulement une huile liquide.

Tous les dégâts et/ou blessures résultants du non-respect de ces consignes sont à votre charge. Le fabricant, l'importateur ou le fournisseur ne sont dans aucun cas responsables.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

3. Information de récyclage

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

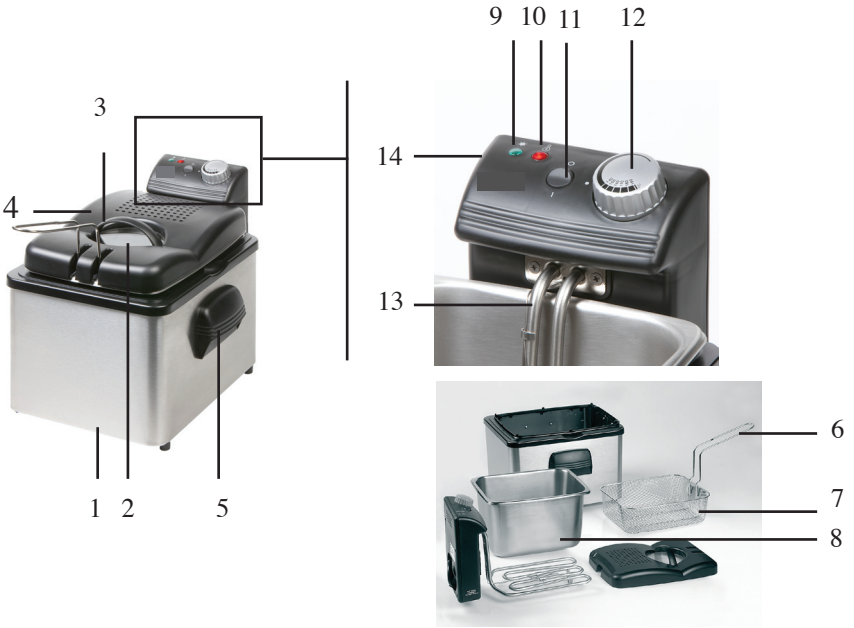
4. Caractéristiques

Caractéristiques techniques

Capacité récipient	3,5 litre
Température de cuisson portée	190° C
Tension	230-240V
Fréquence	50 Hz
Puissance	2755 - 3000W

5. Parties

1.	Corps extérieur en métal bruni
2.	Hublot
3.	Poignée escamotable multigrip
4.	Couvercle avec poignée
5.	Poignées isolées
6.	Crochet panier
7.	Panier
8.	Cuve amovible
9.	Lampe témoin verte marche/arrêt
10.	Lampe témoin rouge (s'éteint quand l'huile est à température)
11.	Interrupteur marche/arrêt
12.	Bouton thermostat
13.	Résistance
14.	Tableau de commande



6. Mise en Service

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi. (page)
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier.
6. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre l'indication la plus basse et l'indication la plus haute. N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.

MAINTENANT VOTRE FRITEUSE EST PRÊT POUR PRÉPARER VOTRE PREMIER REPAS

7. Utilisation et conseils de cuisine

Utilisation

1. Mettez la fiche dans la prise de courant (230V-50Hz).
2. Mettez l'appareil en marche en poussant l'interrupteur marche/arrêt sur « I ». La lampe témoin verte s'allumera.
3. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin rouge s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
4. Ouvrez le couvercle et placez le panier sur le crochet de la cuve. Mettez les aliments dans le panier, replacez le panier prudemment dans l'huile et fermez le couvercle. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat.
5. Note : Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire frire les aliments et de les épicer par après.
6. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
7. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

Conseils de cuisine

- Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile ou de la graisse. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
- Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

8. Nettoyage et entretien

Après l'usage :

1. Débranchez l'appareil en poussant l'interrupteur à barre vers le bas.
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.
3. Replacez le panier dans la friteuse et cliquez la poignée vers l'intérieur.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

Nettoyage de l'appareil

Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Essuyez l'extérieur de votre friteuse après chaque usage avec un chiffon doux et humide, imbibé d'eau savonneuse.

Ne pas immerger le tableau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Profitez de chaque renouvellement d'huile pour nettoyer l'intérieur de votre appareil afin de conserver votre friteuse en bon état.

1. Enlevez le couvercle.
2. Enlevez le panier de la cuve.
3. Enlevez la résistance de la cuve
4. Enlevez l'huile de la cuve par le bec verseur. Essuyez la cuve avec du papier de cuisine. Les dépôts de graisse tenaces peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge de cuisine, d'une brosse en nylon ou un chiffon imbibé de détergent pour vaisselle.
5. Essuyez bien le couvercle, le panier et la cuve à huile avant de les remettre.

Entretien de l'appareil

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile de friture sont la température et le temps de cuisson.
2. Pour des préparations saines et savoureuses il est à conseiller de remplacer votre huile régulièrement. En plus, ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
3. Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez l'huile si elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
4. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais l'huile fraîche et l'huile ancienne.

5. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations, mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
6. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse, changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
7. Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

RECOMMANDATIONS

Huile de friture/graisse	À remplacer après +/-
Huile d'arachide	8 à 10 utilisations
Huile d'olive	8 à 10 utilisations

Note : le tableau ci-dessus ne prend en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

9. Recettes

POMMES-FRITES

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois :
   Première cuisson : 150-160°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)
   Deuxième cuisson : 175-185°C : 2 à 4 minutes
   Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas des portions trop grandes.
2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 190°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

AUTRES PRÉPARATIONS

Aliments	Température de cuisson
Cuisse de poulet/filet	160°C
Fondue Parmesan	170°C
Croquettes de fromage	170°C
Truite	170°C
Fish sticks	180°C
Beignets de crevettes	180°C
Beignet au fromage	180°C
Croquettes de pommes de terre	190°C
Croquettes de poisson	190°C
Croustillons	190°C

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

FP5-F